오마이드립(OMyDrip)

테츠 카츠야 텐푸어

푸어오버 · by 테츠 카츠야

테츠 카츠야의 10푸어 텐푸어 단맛이 강함 하리오 v60으로 해도 무관함

원두	물	비율
20 g	300 g	1:15

총 시간	물온도	뜸 물
3:30	96 °C	30 g

추천 배전도 **라이트, 약배전**

분쇄도 **코만단테 40클릭**

추출 단계

@0:00	뜸 들이기 30g까지	30 g +30 g
@0:30	2푸어 60g까지	60 g +30 g
@0:45	3푸어 90g까지	90 g +30 g
@1:00	4푸어 120g까지	120 g +30 g
@1:15	5푸어 150g까지	150 g +30 g
@1:30	6푸어 180g까지	180 g +30 g
@1:45	7푸어 210g까지	210 g +30 g
@2:00	8푸어 240g까지	240 g +30 g
@2:15	9푸어 270g까지	270 g +30 g
@2:30	마지막 10 푸어 300g까지	300 g +30 g
@2:45	추출 종료	300 g

도구: 하리오 네오

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/9kt6ZZ5gKi

스캔해서 레시피 보기